Confitures Gelées Marinades

Agriculture Canada

630.4
C212
P 992
1977
fr.
c.3

(1977)
c.3

PUBLICATION 992 RÉVISION 1977

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA
K1A 0C7

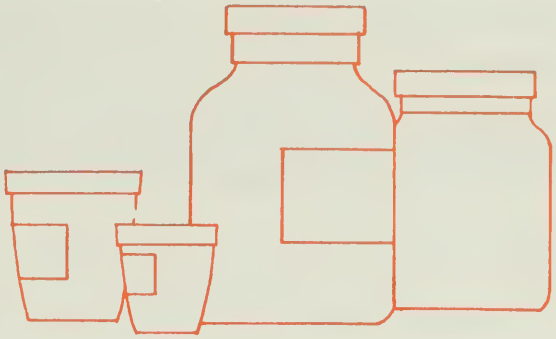
© MINISTRE DES APPROVISIONNEMENTS ET SERVICES CANADA 1977

Impression 1957
Réimpression 1974, 1975
Révision 1977

20M-38850-11:77

No. de cat: A73-992/1977F
ISBN 0-662-01242-9

Confitures Gelées Marinades



Confitures, gelées et marinades agrémentent les repas de tous les jours et rehaussent, par leurs accents, la saveur des menus de fête.

Même si les magasins en ont tout un choix, souvent on aime à préparer soi-même quelques bocaux de confitures, de gelées et de marinades. Les recettes préférées priment mais on aime aussi tenter de nouvelles expériences.

Confitures

Les confitures sont des préparations à base de fruits et de sucre. On peut les classer en deux catégories: les confitures proprement dites (claires) et les marmelades (confitures épaisses).

Dans les confitures claires, les fruits ou les morceaux de fruits entiers, gonflés, tendres et transparents sont uniformément distribués dans un sirop épais et limpide. Si le fruit n'est pas très juteux, il est cuit dans l'eau avant l'addition du sucre.

Quand on dit marmelade tout court, on entend généralement une préparation faite d'un agrume (citron, orange, pamplemousse) ou d'une combinaison de deux ou plusieurs fruits dont l'un doit être un agrume. Ces fruits sont tranchés ou coupés finement et cuits à consistance de gelée.

Cependant le terme marmelade s'applique aussi à une confiture très épaisse, qui n'est pas tout à fait prise en gelée. On dit alors marmelade de framboises, de prunes, de raisins.

Gelées

Les gelées sont faites du jus d'un seul fruit ou d'un mélange de jus de plusieurs fruits et de sucre. Les couleurs varient du rose tendre du coing et de la pomme au pourpre foncé du raisin.

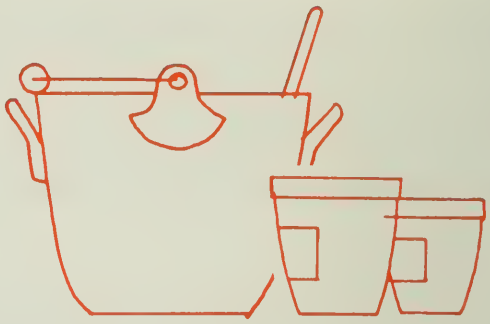
Une gelée de fruit parfaite garde sa forme lorsque démoulée mais elle frémit quand on remue l'assiette. Elle doit avoir la couleur et la saveur particulière du fruit dont elle est faite. Une bonne gelée doit être assez tendre pour se couper facilement et cependant se briser nettement en laissant des faces polies.

Dans les recettes où la pectine commerciale est recommandée pour les confitures ou les gelées, bien que la quantité de sucre prescrite puisse paraître exagérée, elle est nécessaire pour assurer l'équilibre parfait des ingrédients.

Marinades

Les marinades sont des conserves de fruits ou de légumes dans du vinaigre épicé et aromatisé.

Toutes les marinades, agréables au goût, sont le résultat d'un mélange des saveurs acide, salée, sucrée et épicée. Il y a les marinades de fruits et de légumes entiers, en morceaux ou en tranches, les cornichons à la moutarde et les condiments. Parmi ces derniers, se rangent la sauce chili, la sauce chutney, les catsups de légumes ou de fruits réduits par la cuisson en une sauce épaisse et épicée.



CONFITURES

Conseils généraux

1. À peu près tous les genres de bocaux peuvent être utilisés pour les confitures. Utiliser des bocaux hermétiques pour la préparation de confitures épaisses. Laver et rincer les bocaux, puis les stériliser au four ou dans l'eau bouillante:

   Four — Placer les contenants sur le gril du four. Les réchauffer à 225° F au moins 10 minutes. Les retirer du four au besoin et les laisser refroidir un peu avant de les remplir.

   Eau bouillante — Recouvrir les bocaux d'eau chaude ou les placer la tête en bas dans 1 à 2 pouces d'eau chaude. Amener à ébullition et bouillir 15 minutes. Les laisser dans l'eau chaude jusqu'au moment de les utiliser.

2. Choisir des fruits fermes et mûrs et les préparer selon les instructions données dans les recettes. Bien mesurer les fruits préparés et n'en utiliser pas plus que 3 pintes à la fois.
3. Cuire tous les fruits sauf les abricots, les pêches, les poires avant d'ajouter le sucre. Alors placer les fruits dans une marmite, ajouter de l'eau si la recette l'indique, amener à ébullition et cuire à découvert, pendant le temps requis. Minuter à partir du moment où les fruits commencent à bouillir vigoureusement en remuant fréquemment. Dans les cas d'abricots, de pêches et de poires, mélanger avec le sucre et laisser reposer au moins une heure avant de les faire bouillir.
4. Après la première cuisson, ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert pendant le temps requis en remuant fréquemment. Minuter à partir du moment où le mélange commence à bouillir vigoureusement.
5. Comme les températures finales varient selon l'espèce de fruits, et que le temps de cuisson recommandé n'est qu'approximatif, il faut en vérifier la consistance. Retirer la marmite du feu, placer une cuillerée à thé de la préparation dans une soucoupe froide et refroidir rapidement. Si le produit n'a pas la consistance désirée, cuire quelques minutes de plus et vérifier de nouveau.

Puisque les gadelles noires, les groseilles et les prunes Damson sont riches en pectine, ces confitures ont tendance à épaissir considérablement en se refroidissant. C'est pourquoi il faut les cuire à une consistance pas trop épaisse.

Un thermomètre à gelée ou à bonbons peut aider à déterminer le point de cuisson. Pour la plupart des fruits, le point de cuisson est atteint entre 220° F et 221° F mais pour les fruits riches en pectine, il est atteint à 218° F ou moins.

6. Verser soigneusement la confiture chaude dans les bocaux chauds stérilisés, laissant au moins un espace libre de 1/4 po au haut du bocal. Afin d'assurer un scellage parfait avec la paraffine, ne pas laisser de particules au-dessus du niveau de la confiture.
7. Laisser refroidir légèrement, puis verser une mince couche de paraffine fondue sur la confiture en remuant le bocal de façon à ce que la paraffine adhère aux parois. Laisser la paraffine durcir, puis ajouter une seconde couche procédant de la même façon. Sceller, et conserver dans un endroit frais et sec.

Confitures épaisses

Fruits	*Quantité de fruits préparés*	*Instructions*	*Eau (Tasses)*	*Cuisson préalable Min.*	*Sucre (Tasses)*	*Durée d'ébullition Min.*	*Quantité approximative (Tasses)*
ABRICOTS	6 tasses, hachés	Laver, dénoyauter et couper en quartiers ou petits morceaux. Ajouter le sucre, laisser reposer 1 heure. Ajouter 1 c. à table de jus de citron. Amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	—	—	3½	15	4½
BLEUETS et RHUBARBE	8 tasses 4 tasses, coupée	Laver les fruits. Couper la rhubarbe en morceaux de 1/2 po. Mêler les fruits, ajouter l'eau et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	1	10	4	7 à 10	7
CERISES GROSEILLES GADELLES ROUGES et FRAMBOISES	4 tasses, dénoyautées 4 tasses 4 tasses, équeutées 4 tasses	Laver les fruits, dénoyauter les cerises, enlever les tiges et les queues des groseilles et des gadelles. Mêler les fruits, les écraser, amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	—	15	8	10 à 12	10
FRAISES et RHUBARBE	6 tasses, écrasées (3 pintes) 4 tasses, coupée	Laver, équeuter, écraser et mesurer les fraises. Laver, tailler les tiges de rhubarbe et couper en morceaux de 1/2 po. Mêler les fruits, amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	—	15	6	10 à 12	6½
FRAMBOISES	8 tasses, écrasées (4 pintes)	Laver, écraser et mesurer. Amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	—	10	6	10	7

Fruits	*Quantité de fruits préparés*	*Instructions*	*Eau (Tasses)*	*Cuisson préalable Min.*	*Sucre (Tasses)*	*Durée d'ébullition Min.*	*Quantité approximative (Tasses)*
GADELLES NOIRES	6 tasses	Laver, enlever les tiges et les queues. Ajouter l'eau, amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	5	15	6½	5 à 8	7½
GADELLES NOIRES et RHUBARBE	4 tasses 4 tasses, coupée	Laver les fruits. Enlever les tiges et les queues des gadelles. Couper la rhubarbe en morceaux de 1/2 pouce. Mêler les fruits, ajouter l'eau et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	2½	10	6½	4 à 7	7
GROSEILLES VERTES	12 tasses (3 pintes)	Laver, enlever les tiges et les queues. Ajouter l'eau, amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre. Amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	3	15	7½	5 à 7	8
PÊCHES	6 tasses, écrasées	Laver, blanchir 15 à 60 secondes, plonger dans l'eau froide. Peler, dénoyauter et écraser. Ajouter le sucre et laisser reposer une heure. Ajouter 1 c. à table de jus de citron. Amener à ébullition, bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	—	—	3	20	4½
PRUNES DAMSON	8 tasses	Laver. Ajouter l'eau, amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture. Enlever autant de noyaux que possible quand ils montent à la surface.	3	15	7	6 à 8	7½
PRUNES et PRUNEAUX	12 tasses, en quartiers	Laver, dénoyauter et couper en quartiers. Ajouter l'eau, amener à ébullition et cuire à découvert. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture.	½	10	7	25	10

Confitures et gelées de fruits congelés

La plupart des fruits généralement utilisés pour la fabrication des confitures et des gelées mûrissent presqu'en même temps. C'est pour cette raison qu'on trouve parfois difficile de faire autant de confitures et de gelées qu'on le voudrait pendant la saison des fruits.

Plusieurs de ces fruits peuvent être congelés durant l'été et transformés en confitures et gelées au cours de l'automne et de l'hiver. Les meilleurs fruits à cette fin sont les bleuets, les gadelles rouges ou noires, les groseilles, la rhubarbe et les amélanches (saskatoon) employés seuls ou avec d'autres. Il importe de bien mesurer les fruits pour réussir les confitures et les gelées. Une fois décongelés, certains fruits ont tendance à s'affaisser, de sorte qu'ils sont difficiles à mesurer. C'est pourquoi il vaut mieux mesurer les fruits avant de les congeler et indiquer la quantité sur le contenant.

Il ne faut pas ajouter de sucre aux fruits que l'on veut congeler pour faire des confitures et des gelées. Tous les fruits déjà mentionnés se congèlent très bien sans sucre.

Pour faire des confitures ou des gelées avec des fruits congelés, les décongeler jusqu'à ce qu'il ne reste que quelques cristaux de glace. Ensuite, suivre les instructions générales données dans cette brochure en utilisant les mêmes quantités de fruits (mesurés avant la congélation), d'eau et de sucre.

CONFITURES

Confiture de fraises

4 tasses de fraises écrasées (environ 2 pintes)
6 tasses de sucre
¼ tasse de jus de citron

Déposer, en alternant, des rangs de fraises et de sucre dans une marmite. Laisser reposer environ 2 heures. Ajouter le jus de citron, amener à ébullition et bouillir jusqu'à consistance de confiture, environ 10 minutes. Enlever l'écume et remuer pendant 5 minutes. Verser dans des bocaux chauds stérilisés et sceller. Quantité: environ 6 tasses.

Confiture de raisins

Laver et égrapper les raisins. Les presser pour en extraire la pulpe. Cuire la pulpe 10 minutes et passer au tamis pour enlever les pépins. Ajouter les pelures à la pulpe et mesurer le mélange. Mesurer le sucre en allouant 2/3 tasse de sucre pour chaque tasse de fruits. Amener les pelures et la pulpe à ébullition et bouillir, à découvert, environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les pelures soient tendres. Ajouter le sucre. Amener à ébullition et bouillir jusqu'à consistance de confiture environ 20 minutes en remuant fréquemment. Verser dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidir légèrement et sceller.

Confiture de raisins et de poires

8 tasses de raisins bleus
3 tasses d'eau
10 tasses de poires hachées
4½ tasses de sucre

Laver les raisins, séparer la pelure de la pulpe. Ajouter 1 1/2 tasse d'eau aux pelures et 1 1/2 tasse d'eau à la pulpe. Mijoter séparément jusqu'à tendreté environ 15 minutes. Passer la pulpe au tamis afin d'enlever les pépins. Mélanger, les pelures cuites, la pulpe coulée, les poires et le sucre. Amener à ébullition et cuire à découvert jusqu'à consistance de confiture, environ 45 minutes. Remuer fréquemment durant la cuisson. Verser dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 8 1/2 tasses.

Marmelade de rhubarbe

1 orange, coupée en quartiers
½ tasse d'eau
7 tasses de rhubarbe en morceaux de ½ po (environ 2 livres)
3½ tasses de sucre
1 tasse de raisins secs
¼ tasse de noix hachées

Réserver le jus de l'orange. Enlever la pelure de l'orange et trancher très fin. Mijoter la pelure dans l'eau jusqu'à tendreté, environ 15 minutes; égoutter. Mélanger le jus d'orange, la rhubarbe, le sucre et les raisins secs. Laisser reposer 30 minutes. Amener à ébullition et cuire jusqu'à épaississement, environ 30 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter la pelure d'orange et les noix et cuire jusqu'à épaississement environ 5 minutes en remuant constamment. Enlever l'écume; remuer pendant 5 minutes. Verser, dans des bocaux chauds stérilisés, refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 6 tasses.

Confiture de rhubarbe et d'ananas

8 tasses de rhubarbe coupée en morceaux de ½ po
2 tasses d'ananas coupé en cubes de ¼ po
4 tasses de sucre

Mélanger la rhubarbe et l'ananas. Cuire sur feu doux jusqu'à l'obtention de jus; amener à ébullition et bouillir à découvert pendant 15 minutes en remuant. Ajouter le sucre, amener de nouveau à ébullition et bouillir à découvert, en remuant fréquemment jusqu'à consistance de confiture, environ 25 minutes. Verser dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 5½ tasses.

Note — Si la rhubarbe n'est pas très juteuse, il peut être nécessaire d'ajouter 1/4 tasse d'eau durant la première cuisson. Si la rhubarbe est trop pâle, on peut ajouter quelques gouttes de colorant rouge.

Confiture de framboises et de gadelles rouges

4 tasses de framboises (1 pinte)
4 tasses de gadelles rouges (1 pinte)
6 tasses de sucre

Équeuter les gadelles. Mêler et écraser les fruits. Ajouter le sucre, mélanger et laisser reposer pendant 1 heure. Chauffer lentement, en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Amener à ébullition et bouillir rapidement jusqu'à consistance de confiture, environ 20 minutes. Enlever l'écume et retirer du feu. Remuer 5 minutes. Verser dans des bocaux stérilisés, refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 8 tasses.

Confiture de cédrats

Couper les cédrats en tranches de 1/2 po, enlever les pépins, peler et couper en cubes. Couvrir d'une saumure faible allouant 1 c. à thé de sel par pinte d'eau et laisser tremper une dizaine d'heures. Égoutter et cuire sur feu très doux jusqu'à tendreté, ajoutant un peu d'eau si nécessaire pour empêcher d'adhérer. Mesurer les cédrats; pour chaque 6 tasses de fruits, ajouter deux tasses de sucre, le zeste râpé et le jus d'un citron. Parfumer de 1/4 tasse de gingembre haché, confit ou glacé. Amener lentement à ébullition et cuire jusqu'à ce que les cédrats soient transparents. Verser dans des bocaux chauds stérilisés, les remplissant au maximum. Sceller immédiatement.

Marmelade de pêches

2 oranges, coupées en quartiers
1 tasse d'eau
1 bocal (6 onces) de cerises au marasquin
8 tasses de pêches pelées et hachées (environ 2 pintes)
6 tasses de sucre

Peler les oranges, trancher les pelures très minces et mijoter dans l'eau jusqu'à tendreté, environ 15 minutes; égoutter. Trancher la pulpe des oranges. Égoutter les cerises; réserver le sirop. Couper les cerises en quartiers et ajouter au sirop, avec la pulpe, les pêches et le sucre. Amener à ébullition et cuire à découvert jusqu'à épaississement, environ 20 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter les pelures d'oranges cuites et continuer de cuire pendant 2 minutes. Enlever l'écume; remuer pendant 5 minutes. Verser dans des bocaux chauds stérilisés, refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 8 tasses.

MARMELADES (CONFITURES ÉPAISSES)

Marmelade de tomates vertes

9 tasses de tomates vertes non pelées, hachées
5 ½ tasses de sucre
2 citrons (zeste râpé et jus)
⅓ tasse de gingembre confit ou en conserve, haché

Passer les tomates non pelées au hachoir, utilisant la grosse lame. Ajouter le sucre, bien mêler et laisser reposer une dizaine d'heures. Amener à ébullition et cuire lentement, à découvert, 30 minutes. Ajouter zeste, jus de citron et gingembre haché. Bouillir à gros bouillons, à découvert, jusqu'à consistance de marmelade, environ 15 minutes. Verser dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 6 1/2 tasses.

Marmelade de poires

10 tasses de poires tranchées
6 tasses de sucre
2 citrons (zeste râpé et jus)
¼ tasse de gingembre confit ou en conserve, haché

Dans une marmite, alterner des rangs de poires, de sucre, de jus et de zeste de citron. Laisser reposer 2 à 3 heures. Ajouter le gingembre, amener à ébullition, bouillir à découvert, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange soit transparent et épais, environ 45 minutes. Verser dans des bocaux chauds stérilisés, refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 6 tasses.

Marmelade de tomates mûres

10 tomates moyennes (2½ livres)
2 citrons
4½ tasses de sucre

Blanchir les tomates, peler et couper en petits morceaux. Couper les citrons en tranches très minces et ensuite en quartiers. Placer les tomates et les citrons dans une casserole. Couvrir et cuire doucement 45 minutes, en remuant de temps en temps. Découvrir, augmenter la chaleur et cuire jusqu'à légèrement épais, environ 15 minutes. Remuer souvent car la marmelade a tendance à adhérer. Ajouter le sucre, amener à ébullition et bouillir à découvert jusqu'à consistance de marmelade, environ 5 minutes. Verser dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidir légèrement; sceller. Quantité: environ 5 tasses.

Marmelade de cantaloup et de pêches (épaisse)

5 tasses de cantaloup pelé, en cubes
5 tasses de pêches pelées, en cubes
3 oranges moyennes (zeste râpé et jus)
5 tasses de sucre

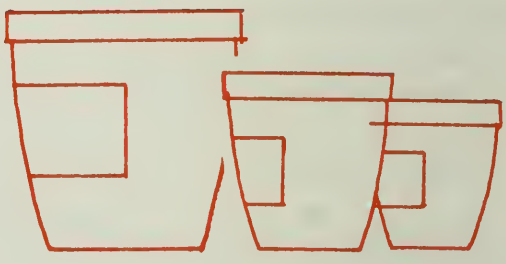
Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer jusqu'à ce que le sucre soit dissout, environ 1 heure. Amener à ébullition et bouillir, à découvert, jusqu'à consistance de confiture, environ 30 minutes. Verser dans des bocaux stérilisés. Refroidir légèrement et sceller. Quantité: environ 6 1/2 tasses.

Confiture de fraises (épaisse)

10 tasses de fraises entières (environ 2½ pintes)
6 tasses de sucre

Alterner des rangs de fraises et de sucre et laisser reposer jusqu'à l'obtention de jus (environ 1 heure). Amener lentement à ébullition et bouillir rapidement jusqu'à tendreté, environ 2 minutes on jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 218° F. Verser dans des bocaux chauds stérilisés et sceller. Quantité: environ 9 tasses.

GELÉES



Une gelée parfaite est le résultat des proportions très justes de pectine, d'acide, de sucre et d'eau. Les fruits varient quant à leur contenu de pectine et d'acide.

Fruits riches en pectine et en acide: les pommettes, les pommes aigres, les atocas, les gadelles, les groseilles, les prunes aigres et les raisins.

Fruits riches en pectine, mais faibles en acide: les coings et les pommes sucrées.

Fruits riches en acide mais faibles en pectine: les fraises, les cerises, la rhubarbe, l'ananas, les framboises et les mûres Logan.

Fruits faibles en pectine et en acide: les pêches, les poires et les bleuets.

Si un fruit est faible soit en pectine ou en acide, il peut être combiné avec un ou plusieurs fruits riches en pectine ou en acide, selon le besoin.

Le contenu de pectine et d'acide varient selon la maturité du fruit, diminuant à mesure que le fruit mûrit. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser un mélange de fruits pas tout à fait mûrs et de fruits mûrs. Ne jamais utiliser de fruits trop mûrs pour faire une gelée.

Si on utilise de la pectine commerciale (liquide ou en poudre) pour faire de la gelée, suivre exactement les directives du fabricant.

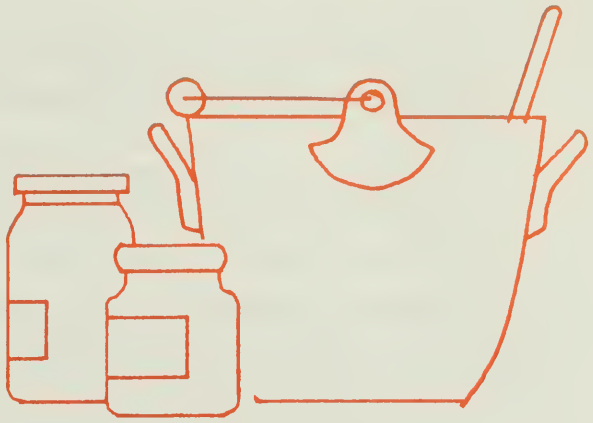
GELÉES

Fruits	*Préparation*	*Quantité d'eau froide*
CERISES à GRAPPES et POMMES	Laver, équeuter les cerises à grappes et les écraser, dans le fond de la marmite. Laver, équeuter et couper les pommes en huitièmes. Préparer des quantités égales des deux fruits.	Juste au-dessous de la surface des fruits préparés.
COINGS et POMMES	Bien laver les coings et les pommes, équeuter et couper en quartiers. Préparer des quantités égales des deux fruits.	Recouvrir complètement les fruits préparés.
COINGS et RAISINS	Laver les coings, équeuter et couper en quartier. Laver et équeuter les raisins. Préparer des quantités égales des deux fruits.	Juste au-dessous de la surface des fruits préparés.
FRAMBOISES et GADELLES ROUGES	Laver les framboises. Laver et équeuter les gadelles. Préparer des quantités égales des deux fruits.	¼ tasse d'eau pour chaque tasse de fruits préparés.
GADELLES NOIRES	Laver, équeuter.	1 tasse d'eau pour chaque tasse de fruits préparés.
GADELLES ROUGES	Laver, équeuter.	½ tasse d'eau pour chaque tasse de fruits préparés.
GROSEILLES	Laver, équeuter.	¾ tasse d'eau pour chaque tasse de fruits préparés.
POMMES	Laver, équeuter et couper en huitièmes ou trancher.	Recouvrir complètement les fruits préparés.
POMMETTES	Laver, équeuter et couper en quartiers.	Recouvrir complètement les fruits préparés.
PRUNES AIGRES	Laver, équeuter, couper en moitiés ou en quartiers. Ne pas dénoyauter.	Juste au-dessous de la surface des fruits préparés.
RAISINS	Laver, égrapper.	Juste au-dessous de la surface des fruits préparés.

GELÉES

Conseils généraux

1. Stériliser les verres ou bocaux comme pour les confitures.
2. Choisir des fruits sains, en quantités égales de fruits mûrs et de fruits pas tout à fait mûrs. Les laver parfaitement. Préparer les fruits selon les directives du tableau (voir page 11).
3. Ajouter de l'eau froide selon les proportions indiquées au tableau (voir page 11). Mijoter les fruits et l'eau dans une marmite couverte jusqu'à ce que les fruits soient tendres et pulpeux. Les écraser durant la cuisson.
4. Verser les fruits cuits et chauds dans un sac fait de plusieurs épaisseurs de coton à fromage ou de mousseline. Suspendre le sac au-dessus d'un bol et laisser égoutter sans presser. Presser ou tordre le sac aura pour résultat d'augmenter la quantité de jus, mais la gelée ne sera pas aussi claire.
5. Utiliser de petites quantités de jus à la fois (8 tasses au maximum). Mesurer soigneusement le jus afin de déterminer la quantité de sucre à ajouter après l'avoir fait bouillir.
6. Bouillir le jus dans une grande marmite, à découvert, pendant 3 minutes. Retirer du feu et faire l'essai de pectine. À cet effet, mesurer 1 c. à thé de jus de fruit et 1 c. à thé d'alcool à friction dans une tasse ou un petit récipient (ne pas utiliser d'alcool isopropylique). Mélanger rapidement et laisser reposer 30 secondes. *Ne pas y goûter.* S'il forme une masse gélatineuse, le jus contient suffisamment de pectine. On peut alors ajouter le sucre. Sinon continuer à bouillir jusqu'à ce que l'essai de pectine soit satisfaisant. Ne pas goûter à ce mélange car l'alcool à friction est toxique.
7. Mesurer le sucre à raison d'une tasse pour chaque tasse de jus, si un gel s'est formé après que le jus a bouilli pendant 3 minutes. Sinon, continuer de bouillir le jus en allouant 3/4 tasse de sucre pour chaque tasse de jus.
8. Ajouter lentement le sucre au jus bouillant. Bouillir vigoureusement à découvert, enlevant l'écume à mesure qu'elle se forme.
9. Pour déterminer si la gelée est cuite, plonger une cuillère en métal dans le sirop bouillant, la retirer et la tenir bien au-dessus de la marmite; laisser couler le sirop le long des parois. Lorsque le sirop ne coule plus de la cuillère en un seul filet, mais que deux gouttes coulent séparément pour enfin s'unir, alors la consistance idéale de gelée est atteinte. Retirer immédiatement du feu.
10. Laisser reposer le jus bouillant dans la casserole pendant une minute et enlever le reste de l'écume avec une cuillère froide.
11. Verser soigneusement dans des verres à gelée stérilisés et chauds, en les remplissant jusqu'à 1/4 pouce du bord. Afin d'assurer un scellage parfait et afin de prévenir toute fuite de liquide au-dessus de la paraffine, enlever toutes les gouttes qui adhèrent aux parois du verre au-dessus de la surface de la gelée.
12. Laisser refroidir jusqu'à ce que la gelée soit partiellement prise, puis recouvrir complètement d'une mince couche de paraffine fondue chaude; laisser durcir. Puis ajouter une seconde couche de paraffine en remuant le verre afin qu'elle adhère aux parois. Couvrir et ranger au sec.



MARINADES

Conseils généraux

1. Choisir des légumes et des fruits fermes et frais pour faire des marinades. Il n'est pas nécessaire que les fruits soient tout à fait mûrs.
2. Pour certaines marinades les légumes doivent tremper dans une saumure. Ce trempage aide à les conserver fermes au cours du procédé de marinage et réduit l'amertume.

   Pour faire la saumure, suivre les instructions données dans les recettes. Si la quantité de sel est insuffisante, les marinades seront molles ou glissantes; en trop grande quantité, elles peuvent se rider et durcir. Employer du sel iodé mais non pas du sel traité pour écoulement libre, car ce sel trouble la saumure ou la marinade lorsque employé en grandes quantités, comme pour les cornichons au fenouil (dill).
3. Utiliser du vinaigre de bonne qualité, de préférence du vinaigre non dilué. Si le vinaigre est trop faible ou trop dilué, les marinades seront molles et souvent ne se garderont pas.

   On trouve trois sortes de vinaigre sur le marché: le vinaigre blanc, le vinaigre de cidre, et le vinaigre de malt. Le vinaigre blanc donne une meilleure couleur pour les aliments de couleur claire, comme les oignons, les concombres mûrs, les choux-fleurs ou les poires. Le vinaigre de cidre ou de malt est utilisé lorsqu'on désire une saveur spéciale.
4. L'emploi d'une petite quantité d'alun au cours du procédé de marinage aide certaines marinades à devenir croquantes.
5. Les épices devraient être renouvelées tous les ans car leur goût a tendance à s'émousser à l'entreposage prolongé. Les épices doivent être utilisées avec précaution et toujours bien mesurées. Ceci est particulièrement vrai pour le clou, les quatre-épices et le piment fort, puisque ces condiments ont un goût très piquant. Trop d'épices ou des épices bouillies trop longtemps dans le vinaigre peuvent donner une couleur foncée ou un goût amer aux marinades.

   Les épices entières donnent une meilleure couleur et un meilleur goût que les épices moulues. Les épices entières devraient être attachées peu serrées dans un coton à fromage, cuites avec le vinaigre ou les marinades, puis enlevées. Le sachet devrait être assez grand pour permettre au vinaigre de pénétrer et de mijoter avec les épices.

6. Pour faire des marinades, utiliser des ustensiles d'émail, d'aluminium, ou d'acier inoxydable. Comme le vinaigre et le sel réagissent au contact du fer, du cuivre et du laiton, causant une décoloration, éviter de vous servir d'ustensiles faits de ces métaux.

7. Les marinades peuvent être conservées dans des bocaux de verre propres, des pots de grès ou des bocaux de mise en conserve. Les contenants doivent être stérilisés, sauf lorsqu'il s'agit de marinades à haute teneur en vinaigre et en sucre.

   Certaines marinades et sauces ont tendance à se décolorer dans des bocaux déjà utilisés. Lorsque la recette l'indique, il vaut mieux employer des bocaux à fermeture hermétique, comme les bocaux spéciaux de mise en conserve.

   Si l'on utilise des pots de grès, il faut entreposer les marinades dans un endroit frais, ayant soin de les recouvrir parfaitement de la solution de marinage afin de prévenir la décomposition. Une assiette ou une planchette de bois épousant les bords du contenant devrait être placée sur les marinades ainsi qu'un objet lourd.

Cornichons sucrés

4 pintes de concombres de 2 à 3 po de long
4 pintes (20 tasses) d'eau bouillante
1 tasse de sel de table ou 1½ tasse de gros sel
8 tasses de vinaigre
¼ tasse de sel
¼ tasse de sucre
Épices*
7 tasses de sucre

Laver, brosser, rincer, égoutter les concombres et les placer dans un pot de grès. Les recouvrir de la saumure chaude préparée à l'aide d'eau bouillante et de sel et laisser reposer une dizaine d'heures. Égoutter parfaitement, laver le pot, l'essuyer et y replacer les concombres. Verser sur les concombres le mélange de vinaigre froid, de sel, de sucre (1/4 tasse), de graines de moutarde et d'épices. Ajouter les 7 tasses de sucre qui restent à raison d'une demi-tasse par jour durant 14 jours, en remuant bien pour dissoudre le sucre. Quand tout le sucre a été ajouté, placer les cornichons dans des bocaux propres et recouvrir de la marinade coulée. Sceller. Quantité: environ 4 pintes.

---

*Suggestions d'épices:

(1) ¼ tasse de graines de moutarde et ½ tasse d'épices à marinade
(2) 1 once de bâtonnets de cannelle et 2 c. à table de graines de céleri
(3) 1 c. à table de graines de céleri et 2 c. à thé de clou de girofle
(4) 1 once de bâtonnets de cannelle et 2 c. à thé de clou de girofle

Cornichons "9 jours"

4 pintes de concombres de 2 à 3 po de long
4 pintes (20 tasses) d'eau bouillante
2 tasses de sel de table ou 3 tasses de gros sel
1 c. à thé d'alun
4 pintes (20 tasses) d'eau bouillante
8 tasses de vinaigre
6 tasses de sucre
Épices*

Laver, brosser, rincer, égoutter les concombres et les placer dans un pot de grès. Les recouvrir de la saumure chaude préparée à l'aide d'eau bouillante et de sel. Couvrir et laisser reposer 3 jours. Égoutter les concombres, amener la saumure à ébullition, verser sur les concombres et laisser reposer 3 jours. Répéter le procédé et à nouveau laisser reposer 3 jours. Égoutter les concombres et les replacer dans le pot de grès. Ajouter l'alun aux 4 autres pintes d'eau bouillante et verser sur les concombres. Laisser reposer 6 heures, égoutter et rincer parfaitement. Placer dans des bocaux propres. Mélanger le vinaigre, le sucre, les épices; bouillir 5 minutes. Couler et verser sur les cornichons. Sceller. Quantité: environ 4 pintes.

Cornichons au fenouil (dill pickles)

4 pintes de cornichons de 3 à 5 pouces de long (environ 4 livres ou 32 à 36 cornichons)
Fenouil frais
6 c. à table de sel à marinade
2 tasses de vinaigre blanc
6 tasses d'eau

Laver les cornichons et les faire tremper toute la nuit dans de l'eau froide Égoutter. Déposer des morceaux de fenouil au fond de bocaux propres. Placer les cornichons dans les bocaux et mettre plus de fenouil sur le dessus. Mélanger le sel, le vinaigre et l'eau, amener à ébullition et verser ce liquide chaud sur les cornichons. Sceller et laisser reposer dans un endroit frais au moins 6 semaines avant d'en consommer. Si désiré, ajouter un petit morceau d'ail pour chaque pinte de rendement. Quantité: environ 4 pintes.

---

*Suggestions d'épices:

(1) 1/4 tasse de graines de moutarde et 1/2 tasse d'épices à marinade
(2) 1 once de bâtonnets de cannelle et 2 c. à table de graines de céleri
(3) 1 c. à table de graines de céleri et 2 c. à thé de clou de girofle
(4) 1 once de bâtonnets de cannelle et 2 c. à thé de clou de girofle

Oignons marinés

2 pintes de petits oignons blancs
8 tasses d'eau bouillante
½ tasse de sel de table **ou** de sel à marinade
4 tasses de vinaigre blanc
1 tasse de sucre blanc
1 bâtonnet de cannelle

Recouvrir les oignons d'eau bouillante; laisser reposer 2 à 3 minutes. Égoutter, recouvrir d'eau froide et peler. Préparer une saumure avec l'eau bouillante (8 tasses) et le sel. Verser sur les oignons et laisser reposer toute la nuit. Égoutter. Rincer parfaitement à l'eau froide puis égoutter. Amener le vinaigre, le sucre et la cannelle à ébullition; faire bouillir 5 minutes et enlever la cannelle. Ajouter les oignons et amener tout juste à ébullition. Placer immédiatement dans des bocaux de mise en conserve propres, recouvrir du mélange bouillant et sceller. Quantité: environ 4 bocaux d'une chopine.

Note: Si l'on désire une saveur plus piquante, on peut ajouter un piment chili à la recette ci-dessus et l'enlever en même temps que la cannelle. On peut aussi remplacer la cannelle et le piment chili par 2 c. à table d'épices à marinade. Enfermer ces épices dans un coton à fromage, attacher peu serré et faire bouillir avec le vinaigre et le sucre. Retirer le sachet avant de verser le mélange sur les oignons.

Betteraves entières marinées

40 à 50 petites betteraves de 1 à 1½ po de diamètre
4 tasses de vinaigre de cidre
1½ tasse d'eau
1 tasse de sucre
1½ c. à thé de sel
3 c. à table d'épices à marinade dans un coton à fromage

Choisir de petites betteraves. Laisser 2 po de tige et toutes les racines; faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Plonger dans l'eau froide puis enlever la pelure. Placer dans des bocaux de mise en conserve propres. Faire bouillir 5 minutes le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel et les épices; enlever le sachet contenant les épices. Verser sur les betteraves les recouvrant complètement. Sceller. Conserver dans un endroit frais et sec. Quantité: environ 4 chopines.

Note: Pour cette quantité ne pas utiliser plus d'un petit piment chili dans les épices à marinade.

Cerises olives

Choisir et laver 3 livres de cerises fermes, aigres ou douces. Couper le bout des queues, laissant une longueur de 1 1/2 à 2 po. Ne pas enlever les noyaux. Disposer dans des bocaux propres. Mélanger:

2 tasses de vinaigre de cidre
2 tasses d'eau froide
2 c. à table de sel
2 c. à table de sucre

Remuer jusqu'à mélange parfait et verser sur les cerises, puis sceller les bocaux. Quantité: environ 4 chopines.

Pêches marinées

8 tasses de sucre
4 tasses de vinaigre de cidre
1 tasse d'eau (omettre si les pêches sont juteuses)
1 once de bâtonnets de cannelle
½ once de clous de girofle
4 pintes de petites pêches (8 livres)

Bouillir le sucre, le vinaigre, l'eau et la cannelle, à découvert, 10 minutes. Peler les pêches. Piquer chacune de 2 clous de girofle. Déposer les pêches dans le sirop et faire cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit de 5 à 8 minutes. Laisser reposer dans le sirop 10 à 12 heures. Retirer les pêches et couler le sirop pour enlever la cannelle. Amener le sirop à ébullition et faire bouillir rapidement à découvert pendant 5 minutes. Placer les pêches dans des bocaux de mise en conserve chauds, et stérilisés. Recouvrir complètement de sirop chaud, puis sceller. Garder dans un endroit frais et sec durant plusieurs semaines avant de consommer. Quantité: environ 8 bocaux d'une chopine.

Concombres mûrs marinés

8 à 10 gros concombres mûrs
½ tasse de sel à marinade
2 tasses de vinaigre de cidre
2 tasses de sucre
2 bâtonnets de cannelle
1 c. à table de clous de girofle entiers
2 c. à table de toute-épice
1 c. à table de graines de moutarde

Peler et trancher les concombres en deux; retirer les graines. Tailler en morceaux de 1 po. Saupoudrer de sel et laisser reposer toute une nuit. Égoutter, rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau. Mélanger le vinaigre, le sucre et les épices contenues dans un coton à fromage. Amener à ébullition et bouillir 5 minutes. Ajouter les concombres et bouillir en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'ils soient transparents et tendres, environ 5 minutes. Placer les concombres dans des bocaux chauds stérilisés. Amener la solution de marinage à ébullition. Retirer le coton à fromage et verser le liquide sur les concombres. Sceller. Quantité: 4 chopines.

Haricots à la moutarde

8 tasses de haricots jaunes de 1 po de long (environ 2 livres)
1 tasse d'eau bouillante
1 c. à thé de sel
½ tasse de farine
2 c. à thé de sel
½ tasse de moutarde sèche
1 c. à thé de curcuma
2 tasses de cassonade
2½ tasses de vinaigre
1 c. à table de graines de céleri

Cuire les haricots dans l'eau bouillante avec 1 c. à thé de sel jusqu'à tendreté. Égoutter en réservant le liquide. Mélanger la farine, 2 c. à thé de sel, la moutarde, le curcuma, le sucre et 1/2 tasse du liquide de cuisson afin d'obtenir une pâte claire. Amener le vinaigre et les graines de céleri à ébullition. Ajouter graduellement le vinaigre chaud à la pâte. Remettre sur le feu et cuire en brassant constamment jusqu'à épaississement, environ 5 minutes. Ajouter les haricots et amener à ébullition. Verser dans des bocaux stérilisés chauds et sceller. Quantité: environ 4 chopines.

Concombres ou courges à la moutarde

10 tasses de concombres ou de courges à la moelle, en dés ou en cubes de ½ po
1½ tasse d'oignon haché grossièrement
2 c. à table de sel

Mélanger légumes et sel; laisser reposer 1 heure. Égoutter avec soin. Cuire dans 2 tasses d'eau jusqu'à tendreté (10 à 15 minutes). Bien égoutter. Faire une sauce à la moutarde en suivant les instructions données pour les "Haricots à la moutarde". Ajouter alors les légumes égouttés à la sauce puis amener à ébullition. Verser dans des bocaux stérilisés chauds. Quantité: environ 8 tasses.

Marinades de tomates vertes

30 tomates vertes moyennes (7½ livres)
6 gros oignons
½ tasse de sel de table **ou** de sel à marinade
1 c. à table de graines de moutarde
1 c. à table de toute-épice
1 c. à table de graines de céleri
1 c. à table de clou de girofle
1 c. à table de moutarde sèche
1 c. à table de poivre en grains
½ citron
2 piments doux
2½ tasses de cassonade
3 tasses de vinaigre

Couper les tomates et les oignons en tranches minces puis les disposer en rangs en alternant avec le sel. Laisser reposer toute une nuit. Bien égoutter. Rincer à l'eau froide et égoutter à nouveau. Enfermer les épices dans un coton à fromage. Couper le citron en tranches minces; enlever les tiges et les graines des piments puis les trancher aussi. Ajouter au vinaigre, les épices enfermées dans le coton à fromage et le sucre, amener à ébullition. Ajouter les tomates, les oignons, le citron et les piments. Cuire une demi-heure en remuant légèrement. Enlever le coton à fromage et verser les marinades dans des bocaux stérilisés chauds. Sceller. Quantité: environ 12 tasses.

Marinades aux concombres tranchés (Bread and Butter Pickles)

6 pintes de petits concombres de 1 à 1½ po de diamètre
1 pinte de petits oignons blancs
4 piments verts
1 piment doux
1 tasse de sel de table **ou** de sel à marinade
9 tasses d'eau
8 tasses de vinaigre
4 tasses de sucre
1 c. à table de curcuma
1 c. à thé de graines de moutarde
1 c. à thé de graines de céleri

Laver tous les légumes. Trancher mince les concombres et les oignons. Enlever les graines des piments et couper en dés. Faire une saumure avec le sel et l'eau. Refroidir et verser sur les légumes. Laisser reposer toute une nuit. Égoutter parfaitement. Mélanger le vinaigre, le sucre et les épices. Amener à ébullition et ajouter les légumes. Une fois les marinades bien réchauffées les placer dans des bocaux stérilisés chads et sceller. Quantité: environ 6 pintes.

Macédoine de tomates vertes (chow-chow)

30 tomates vertes moyennes (7½ livres)
½ tasse de sel de table **ou** de sel à marinade
3 piments verts
½ chou moyen (3 tasses de chou haché)
2 piments doux
3 oignons moyens
6½ tasses de vinaigre
2 tasses de sucre
1 c. à table de graines de céleri
1 c. à table de graines de moutarde
½ c. à table de clous de girofle entiers

Passer les tomates au hachoir en utilisant la grosse lame. Ajouter le sel et laisser reposer 1/2 heure. Placer dans un sac de coton à fromage et laisser égoutter toute la nuit. Ajouter le chou, les piments, les oignons préalablement passés au hachoir. Mêler les légumes. Ajouter le vinaigre, le sucre et les épices enfermées dans un coton à fromage. Cuire à découvert, sur feu doux, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 20 minutes. Verser dans des bocaux stérilisés chauds et sceller. Quantité: environ 12 tasses.

Marinades aux courgettes

10 tasses de courgettes tranchées finement (environ 2 livres)
2 tasses d'oignons tranchés finement
6 tasses d'eau glacée
¼ tasse de sel à marinade
2 tasses de vinaigre blanc
1 tasse de sucre
1 c. à thé de graines de céleri
1 c. à thé de graines de moutarde
1 c. à thé de curcuma
½ c. à thé de moutarde sèche

Mélanger les courgettes et les oignons; recouvrir de la saumure faite d'eau et de sel. Laisser reposer 3 heures puis égoutter. Amener à ébullition le reste des ingrédients. Verser sur les légumes et laisser reposer 1 heure. Amener de nouveau à ébullition et laisser bouillir environ 5 minutes. Placer dans des bocaux chauds et sceller. Quantité: environ 4 pintes.

Relish au maïs

3 tasses de maïs égrené
2 tasses de concombres hachés grossièrement
2 tasses de tomates mûres hachées grossièrement
2 tasses de céleri haché grossièrement
½ tasse de piment vert haché
½ tasse de piment doux haché
2 tasses d'oignons hachés
1½ c. à table de sel
1 c. à table de moutarde sèche
1½ c. à thé de curcuma
2½ tasses de vinaigre
1¼ tasse de cassonade

Bien mélanger tous les ingrédients. Mijoter à découvert jusqu'à épaississement, environ 50 minutes en remuant fréquemment. Verser dans des bocaux stérilisés chauds et sceller. Quantité: environ 8 tasses.

Relish hollandais

2 tasses de tomates vertes hachées finement
2 tasses de concombres pelés, hachés finement
1 piment doux haché finement
1 piment vert haché finement
1 gros pied de céleri avec feuilles, haché finement
2 tasses d'oignons hachés finement
3 c. à table de sel
Eau bouillante
3 tasses de vinaigre de cidre
4 c. à thé de moutarde sèche
1 1/4 c. à thé de curcuma
1 2/3 tasse de sucre
1/3 tasse de farine
1/2 tasse d'eau froide

Mêler les six premiers ingrédients. Ajouter le sel et bien mélanger. Ajouter assez d'eau bouillante pour recouvrir. Laisser reposer 30 minutes. Verser dans un tamis ou un coton à fromage et bien égoutter. Ajouter le vinaigre et amener à ébullition. Entretemps, mélanger la moutarde, le curcuma, le sucre et la farine avec l'eau de façon à obtenir une pâte lisse. Ajouter au mélange de légumes, bien mélanger, puis amener à ébullition. Bouillir 2 à 3 minutes. Verser dans des bocaux de mise en conserve stérilisés chauds et sceller. Quantité: environ 10 tasses.

Relish aux piments

15 à 18 piments rouges doux (3 1/2 livres)
12 à 15 piments verts (3 livres)
12 à 15 oignons moyens (3 livres)
4 tasses de vinaigre
1 tasse de sucre
1 c. à thé de graines de moutarde
1 c. à table de moutarde sèche
1 c. à table de graines de céleri
2 c. à table de sel

Laver les piments et enlever les graines. Peler les oignons. Passer les légumes au hachoir en utilisant la grosse lame. Déposer dans une grande marmite. Recouvrir d'eau bouillante et laisser reposer 5 minutes. Bien égoutter. Ajouter le vinaigre, le sucre, les épices et le sel. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres environ 10 minutes en remuant de temps à autre. Verser dans des bocaux stérilisés chauds. Sceller. Quantité: environ 12 tasses.

"Chutney" aux pêches

6 tasses de pêches pelées et hachées
4 tasses de pommes pelées et hachées
2 tasses de raisins secs
4 tasses de cassonade
2 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de clou de girofle
1 c. à thé de toute-épice
2 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre noir
1 1/2 tasse de vinaigre de cidre ou de malt

Mélanger tous les ingrédients et cuire en remuant fréquemment jusqu'à épaississement, environ 1 heure. Verser dans des bocaux stérilisés chauds et sceller. Quantité: environ 6 tasses.

"Chutney" à la rhubarbe

2 livres de rhubarbe (7 tasses de rhubarbe coupée)
1 gros oignon
1 tasse de vinaigre
1¼ tasse de sucre
¾ c. à thé de sel
1 c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé de toute-épice
Quelques grains de poivre de cayenne
1 c. à thé d'épices à marinade dans un coton à fromage

Laver et couper la rhubarbe en morceaux de 1/2 po. Peler et trancher l'oignon. Mélanger la rhubarbe, l'oignon et le vinaigre. Cuire à découvert, 20 minutes. Ajouter le reste des ingrédients. Cuire à découvert, jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une marmelade, environ 40 minutes, en remuant pour empêcher d'adhérer. Verser dans des bocaux stérilisés chauds et sceller. Quantité: environ 3 1/2 tasses.

Sauce chili

30 tomates mûres de grosseur moyenne (7½ livres)
2½ tasses d'oignons hachés (6 moyens)
2½ tasses de piments doux hachés (4 moyens)
1½ tasse de sucre
2 c. à table de sel
4 tasses de vinaigre
1 c. à table de clou de girofle
3 c. à table de toute-épice
1 c. à table de graines de céleri

Blanchir et peler les tomates. Les couper ensuite en morceaux. Ajouter le reste des ingrédients ayant soin d'enfermer les épices dans un coton à fromage. Cuire à découvert 2 à 2 1/2 heures ou jusqu'à ce que la sauce soit très épaisse en remuant fréquemment. Retirer le coton à fromage. Verser dans des bocaux de mise en conserve stérilisés chauds et sceller immédiatement. Quantité: environ 9 tasses.

Marinades chili aux fruits

12 grosses tomates mûres ou 16 tomates moyennes (4 livres)
1 tasse de pêches hachées grossièrement
1 tasse de poires hachées grossièrement
1 tasse de pommes hachées grossièrement
1 tasse d'oignons hachés
1 tasse de piment doux haché
½ tasse de raisins secs
1½ tasse de vinaigre (de cidre de préférence)
1½ tasse de sucre
1½ c. à table de sel
¼ tasse d'épices à marinade.

Blanchir et peler les tomates. Les couper ensuite en morceaux. Peler les pêches; ne pas peler les poires ni les pommes. Hacher les trois fruits en utilisant une lame moyenne ou fine. Mélanger les légumes, les fruits, le vinaigre, le sucre, le sel; ajouter les épices préalablement enfermées dans un coton à fromage. Amener à ébullition et cuire jusqu'à épaississement, 40 à 50 minutes. Enlever le coton à fromage. Verser dans des bocaux de mise en conserve stérilisés chauds et sceller immédiatement. Quantité: environ 8 tasses.

Catsup aux tomates

36 tomates mûres moyennes (9 livres)
1 tasse d'oignons hachés
¾ tasse de piment doux haché
1 tasse de sucre
3 c. à table de sel
1½ tasse de vinaigre
2 bâtonnets de cannelle
½ c. à thé de clou de girofle
2 c. à thé de toute-épice
1½ c. à thé de graines de moutarde
1 c. à thé de graines de céleri

Laver les tomates, enlever les pédoncules et couper les tomates en morceaux. Ajouter les oignons et les piments; cuire 20 minutes. Passer au tamis fin. Ajouter le sel, le sucre, le vinaigre et les épices enfermées dans un coton à fromage. Bouillir jusqu'à épaississement environ une heure. Retirer le coton à fromage. Verser dans des bocaux de mise en conserve stérilisés chauds et sceller immédiatement. Quantité: environ 4 tasses.

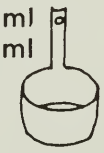
CUISINE À LA MODE MÉTRIQUE

MESURES

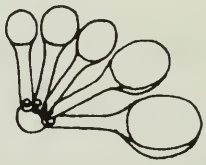
Utilisez des mesures métriques pour des recettes métriques.
Les mesures sont indiquées en millilitres (ml) et sont disponibles dans les formats suivants:

1000 ml = 1 ℓ
500 ml
250 ml

250 ml
125 ml
50 ml



25 ml
15 ml
5 ml
2 ml
1 ml



TEMPÉRATURES

Températures utilisées couramment

°C	pour remplacer °F	°C	pour remplacer °F
100	200	190	375
120	250	200	400
140	275	220	425
150	300	230	450
160	325	240	475
180	350	260	500

Température du réfrigérateur: 4°C remplace 40°F
Température du congélateur: —18°C remplace 0°F

INDEX

CONFITURES ET MARMELADES

Abricots 5
Bleuets et rhubarbe 5
Bocaux, choix et préparation 4
Cerises, groseilles, gadelles rouges et framboises 5
Confitures de fruits congelés 6, 7
Confitures épaisses 3, 5
Confitures proprement dites 3
Conseils généraux 4
Cuisson 4, 5
Définition 3
Entreposage 5
Fraises et rhubarbe 5
Framboises 5
Gadelles noires 6
Gadelles noires et rhubarbe 6
Groseilles vertes 6
Instructions 5, 6
Marmelades (confitures épaisses) 3, 5
Noms des fruits 4, 5
Paraffine 5
Pêches 6
Prunes Damson 6
Prunes et pruneaux 6
Scellage 5

RECETTES

Confiture de cédrats *8*
Confiture de fraises *7*
Confiture de fraises (épaisse) *10*
Confiture de framboises et de gadelles rouges *8*
Confiture de raisins *7*
Confiture de raisins et de poires *7*
Marmelade de rhubarbe *8*
Confiture de rhubarbe et d'ananas *8*
Marmelade de cantaloup et de pêches (épaisse) *10*
Marmelade de pêches *9*
Marmelade de poires *9*
Marmelade de tomates mûres *10*
Marmelade de tomates vertes *9*

GELÉES

Cerises à grappes et pommes 11
Choix de fruits 10,11
Coings et pommes 11
Coings et raisins 11
Conseils généraux 12
Cuisson des fruits 12
Cuisson du jus 12
Définition 3
Égouttage 12
Entreposage 12
Essai de pectine 12
Framboises et gadelles rouges 11
Gadelles noires 11
Gadelles rouges 11
Gelées de fruits congelés 6, 7
Groseilles 11
Nom et préparation des fruits 11
Paraffine 12
Pommettes 11
Pommes 11
Prunes aigres 11
Raisins 11
Scellage 12

MARINADES

Choix des fruits et des légumes 13
Conseils généraux 13,14
Cuisson 13
Définition 3
Empotage 14
Entreposage 14
Épices 13
Saumures 13
Sel 13
Ustensiles 14
Vinaigres 13

RECETTES

Betteraves entières marinées *16*
Catsup aux tomates *22*
Cerises olives *16*
"Chutney" à la rhubarbe *21*
"Chutney" aux pêches *20*
Concombres ou courges à la moutarde *18*
Concombres mûrs marinés *17*
Cornichons au fenouil (dill pickles) *15*
Cornichons "9 jours" *15*
Cornichons sucrés *14*
Haricots à la moutarde *17*
Macédoine de tomates vertes (chow-chow) *19*
Marinades aux concombres tranchés (bread and butter pickles) *18*
Marinades aux courgettes *19*
Marinades chili aux fruits *21*
Marinades de tomates vertes *18*
Oignons marinés *16*
Pêches marinées *17*
Relish au maïs *19*
Relish aux piments *20*
Relish hollandais *20*
Sauce chili *21*

PECTINE

Commerciale 3, 11
Dans les fruits 10, 11
Essais 12

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00200241 0

DATE DUE

FEB 13 2008

GAYLORD

PRINTED IN U.S.A.